

Selbst eingekochte Konserven wie

Fleisch oder Gemüse insbesondere, Bohnen und Spargel zweimal an zwei aufeinanderfolgenden Tagen einwecken. **Aufgegangene Einmachgläser auf keinem Fall verzehren.**

Sterilkonserven

Beim Einkauf beschädigte Dosen mit Eindellungen und dergleichen möglichst vermeiden; Dosen mit gewölbten Deckeln („Bombagen“) sowie Inhalt von Einmachgläsern, die aufgegangen sind, strikt verwerfen!

Halbkonserven

Bei Halbkonserven im Glas (z. B. Rollmops) darauf achten, dass das Füllgut stets mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Verpackte Lebensmittel

Lebensmittel möglichst in ihrer unbeschädigten „Industrieverpackung“ unter den entsprechenden Bedingungen lagern.

Geöffnete Konserven

Inhalt aus Weißblechkonserven ohne Innenlackierungen oder -beschichtungen nach dem Öffnen sofort in ein geeignetes Gefäß umschütten.

Wichtige Hinweise

Fäulnis, Gärung, Säuerung, Ranzigkeit und Schimmelbildung sind in der Regel wichtige Anzeichen für einen bereits eingetretenen Lebensmittelverderb. Dies ist vielfach an atypischem Geschmack und Geruch, Verfärbung der Lebensmittel oder bei Konserven an gewölbten Deckeln zu erkennen.

Käsesorten, wie Camembert, Roquefort, Gorgonzola und andere, werden unter Verwendung von gesundheitlich unbedenklichen Pilzkulturen hergestellt.

Nicht immer sind äußerliche Kennzeichen des Verderbs festzustellen, so dass beim Lagern und bei der Zubereitung von bestimmten Lebensmitteln, wie Geflügel und Fisch, die bereits genannten Sicherheitsregeln zu beachten sind.

Wasser- und nährstoffreiche Lebensmittel bieten für viele Mikroorganismen, wie Bakterien, Schimmelpilze und Hefen, im Temperaturbereich zwischen 10 °C bis 50 °C günstige Wachstumsbedingungen. Um diesen kritischen Bereich schnell zu durchlaufen, ist daher rasches Erhitzen und Abkühlen bei der Speisezubereitung angebracht. Richtige **Lagerung bei niedrigen Temperaturen** (vergleiche Herstellerhinweise auf Verpackungen) sowie der **rechtzeitige Verbrauch** stellen ebenfalls wichtige Maßnahmen zur Vermeidung gesundheitlicher Risiken dar.

Allgemeine Verbraucherinformation zum Thema Ernährung: Internet: www.vis-ernaehrung.bayern.de
Infoline Ernährung: 0180/3504040 (0,09 €/min)

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) Eggenreuther Weg 43, 91058 Erlangen
e-Mail: poststelle@luas.bayern.de
Fachliche Konzeption: LGL Außenstelle Menzinger Straße 54, 80638 München, Tel.: 089/17800-0, Fax: 089/17800-170
Gestaltung: LGL Außenstelle Menzinger Straße 54, 80638 München
Ausgabe Februar 2002



Lebensmittelverderb im Haushalt muss nicht sein



Empfehlungen für die Praxis

Empfehlungen für die Praxis

Grundsätzlich gilt:

Alle Lebensmittel wegwerfen, die atypisch riechen, stark verfärbt oder angeschimmelt sind. Eine Ausnahme bilden nur geringfügig angeschimmelter Brot, Räucher-schinken und Hartkäse. Hier kann die Schimmelstelle großzügig ausgeschnitten werden (bei Brot ca. 3 cm); das Reststück kann weiter verwendet werden. Beim Einkauf darauf achten, dass die Ware einwandfrei ist.



Ansonst ist zu beachten:

Speisereste

In kleine, saubere Gefäße geben, mit einem Deckel oder einer Folie verschließen und im Kühlschrank bei 6 °C maximal 2 Tage (Kühlschrankthermometer ratsam!) aufbewahren.

Salate, belegte Brote, Pudding usw.

Fleisch-, Wurst-, Fisch-, Geflügel-, Kartoffel- und Nudelsalate, belegte Brote, garnierte Platten u. ä. möglichst kurz vor dem Verzehr zubereiten. Das gleiche gilt für Speisen, die mit Milch, Rahm oder Eiern zubereitet werden, wie z. B. Mayonnaise, Pudding, Creme, Tortenfüllung. Sie sind bis kurz vor dem Servieren abgedeckt im Kühlschrank zu belassen.

Aufschnitt

Geschnittenen Kochschinken, kalten Braten, Roastbeefscheiben u. ä. sofort nach dem Einkauf in die kälteste Zone des Kühlschranks legen und alsbald aufbrauchen.

Hack-, Schabefleisch

Am Verzehrtage einkaufen und zubereiten! Roh darf es nur am gleichen Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden; gut durchgebraten und gekühlt hält es sich noch ein bis zwei Tage.

Hackfleisch sollte nur, wenn unbedingt erforderlich, zur Vorratshaltung unmittelbar nach der Herstellung (z. B. Hausschlachtung) in kleinen, flach eingepackten Portionen eingefroren werden (Lagerdauer bis 3 Monate).

Aufgetautes Hackfleisch sofort verwenden! Für die Zubereitung soll es im Kühlschrank nur so weit aufgetaut werden, dass es sich weiter verarbeiten lässt.

Geflügel - frisch, tiefgefroren

Stets getrennt von anderen Lebensmitteln besonders sorgfältig zubereiten:

- Zum Auftauen Gefriergut im geöffneten Beutel in Sieb legen;
- abgetropfte Auftauflüssigkeit und Beutel sofort entfernen und nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen;
- alle Arbeitsgeräte, Behältnisse, Arbeitsflächen (möglichst nur Kunststoffbretter) und Hände sofort gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel (Seife) reinigen;
- Geflügel so ausreichend garen, dass das Fleisch an keiner Stelle mehr, insbesondere am Knochenansatz, rot gefärbt ist.



Fisch

Frischfisch nicht länger als einen Tag im Kühlschrank aufbewahren; Reste von gekochtem oder gebratenem Fisch sofort sauer einlegen; tiefgefrorenen Fisch ohne vorheriges Auftauen garen.

Fisch und Wurstwaren in Vakuumverpackungen

Die (auf den Verpackungen) angegebenen Lagertemperaturen unbedingt einhalten. Beim Transport Kühlkette aufrechterhalten.

Obst und Gemüse

Niemals nebeneinander aufbewahren! In Frischhaltebeutel oder -folie, aber nicht fest verschlossen, kühl lagern. Vor dem Verzehr beziehungsweise der Zubereitung sorgfältig putzen und gründlich waschen.

Einweichen von Speisetreide, Schrot usw.

Im Kühlschrank (über Nacht) einweichen lassen. Unter Verwendung von Sauermilcherzeugnissen (z. B. Joghurt, Butter- oder Dickmilch, Kefir) kann die Einweichzeit auch bei Zimmertemperatur bis maximal 18 Stunden ausgedehnt werden.